CF-18H, CF-18M, CF-18L, CF-16E

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar un equipo electrodoméstico, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ANTES DE UTILIZAR ESTE EQUIPO.
2. No toque las superficies calientes. El cuenco y los lados de la base de la fuente pueden calentarse durante el uso.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, mantenga la base del equipo alejada del agua u otros líquidos.
4. Mantenga las manos, el cabello y la ropa suelta, alejados de las partes móviles. Nunca coloque un objeto dentro del cilindro o los orificios de ventilación, al usar el equipo, ya que puede causar heridas severas a otros o daños al mismo equipo.
5. Si hay niños cerca, será necesario supervisarlos al utilizar el equipo.
6. No opere el equipo, si observa daños en el cable de alimentación o el enchufe o si la base del equipo se ha caído o se ha dañado de algún modo. Si el equipo se ha dañado, consulte la sección "GARANTÍA" de este manual.
7. Desconecte el equipo del tomacorriente cuando no lo use, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
8. No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las superficies calientes. Puede utilizar un cable de extensión, si es necesario. Debe tener cuidado al colocar el cable de alimentación, para evitar situaciones de peligro al dejarlo colgando sobre la mesa o el borde de la encimera, donde pueda ser un obstáculo para aquellos que están cerca del equipo.
9. El fabricante no recomienda el uso de acoplamientos accesorios distintos a los disponibles para uso específico con este equipo. Esto puede causar heridas y anulará la garantía.
10. Debe tomarse extrema precaución, cuando se mueva el equipo si contiene líquido caliente.
11. Este equipo está destinado para uso doméstico bajo techo. El uso en exteriores no es recomendable.
12. No utilice el equipo para fines que no sean los aquí descritos.
13. Cumpla y siga las normas tradicionales de higiene al usar este equipo.
14. El aparato no debe utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión o capacitación.
15. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA O INCENDIO, NO RETIRE EL PANEL DE LA BASE. EL MANTENIMIENTO DE LOS COMPONENTES INTERNOS NO PUEDE SER EFECTUADO POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES SÓLO PUEDEN REALIZARSE POR EL PERSONAL AUTORIZADO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INTRODUCCIÓN

¡Las fuentes caseras de chocolate Sephra garantizan el deleite de familiares y amigos y hacen de cada encuentro una ocasión especial! La fuente puede contener muchas de sus recetas de fondue favoritas, ya sea chocolate, queso, caramelo e incluso salsa para asados. Visite www.sephra.com para divertirse y ver nuestras deliciosas recetas.

Estos son algunos alimentos populares para remojar en el chocolate para fondue Sephra:

Malvaviscos
Fresas
Bananas
Bocadillos de crema
Chocolate con nueces
Galletas de dulce
Galletas saladas
Piña
Biscochosi
Galletas azucaradas Graham

¡Use su imaginación!

(Para obtener mejores resultados evite los alimentos que se desmoronen.)

Las reuniones familiares, fiestas de cumpleaños o días festivos, casamientos y baby showers, son ocasiones ideales para compartir la fuente casera de chocolate Sephra y experimentar la fondue como nunca antes.

Este equipo ha sido cuidadosamente diseñado para uso y limpieza fáciles. Todas las partes desmontables son resistentes al lavavajillas. Por favor siga las instrucciones de este manual para ensamblar, operar y limpiar adecuadamente la fuente.

Bienvenidos a **una nueva dimensión en fondue.**
Bienvenidos a Sephra.

Este manual cubre los siguientes modelos de fuentes caseras de chocolate Sephra:

CF-18H (Signature) CF-18M (Elite)
CF-18L (Classic) CF-16E (Select)

TABLA DE CONTENIDOS

CONTENIDO DE LA CAJA.....3
FIGURAS DE LOS COMPONENTES DE LAS FUENTES.....4
PARTES Y CARACTERÍSTICAS.....8
ENSAMBLAJE.....9
Precalentado del cuenco.....10
PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE.....10
Temperaturas recomendadas para el chocolate.....11
¿Cómo usar otro chocolate?.....11
¿Cómo verificar la viscosidad de la fondue?.....11
ENCENDIDO DE LA FUENTE.....12
¿Cómo añadir más fondue a la fuente?.....12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....13
SOLUCIONES DE PROBLEMAS.....14
CONSEJOS ADICIONALES.....15
RECETAS ADICIONALES DE FONDUE.....16
GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA.....17
GARANTÍA.....18

CONTENIDO DE LA CAJA

La fuente debe incluir lo siguiente:

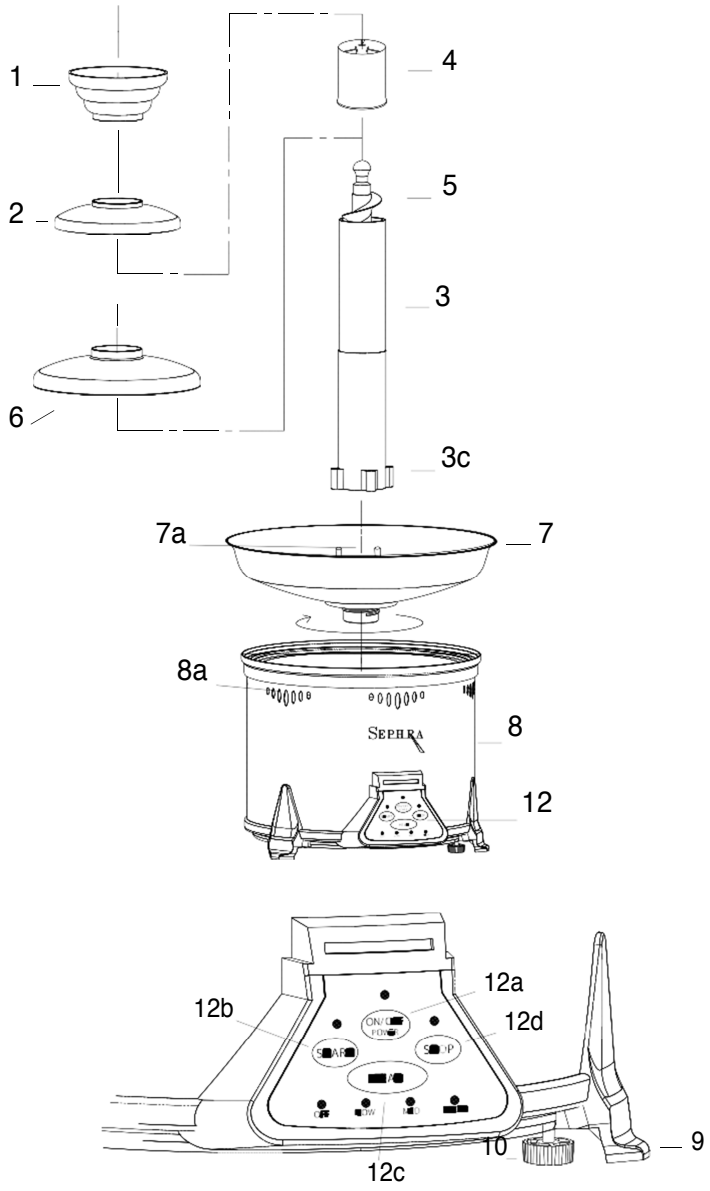
Modelo "Signature":
1 corona de acero inoxidable
1 nivel superior de acero inoxidable
1 nivel inferior de acero inoxidable
1 cilindro completo de acero inoxidable
1 estabilizador de plástico negro
1 barrena de plástico
1 cuenco desmontable
1 base de fuente con cable de alimentación
1 embudo de viscosidad
6 pinchos de metal
1 manual de instrucciones
1 tarjeta de registro del producto

Modelo "Classic":
1 corona
1 nivel superior
1 nivel inferior
2 mitades de cilindro
1 barrena
1 base de fuente con cable de alimentación
1 embudo de viscosidad
6 pinchos de metal
1 manual de instrucciones
1 tarjeta de registro del producto

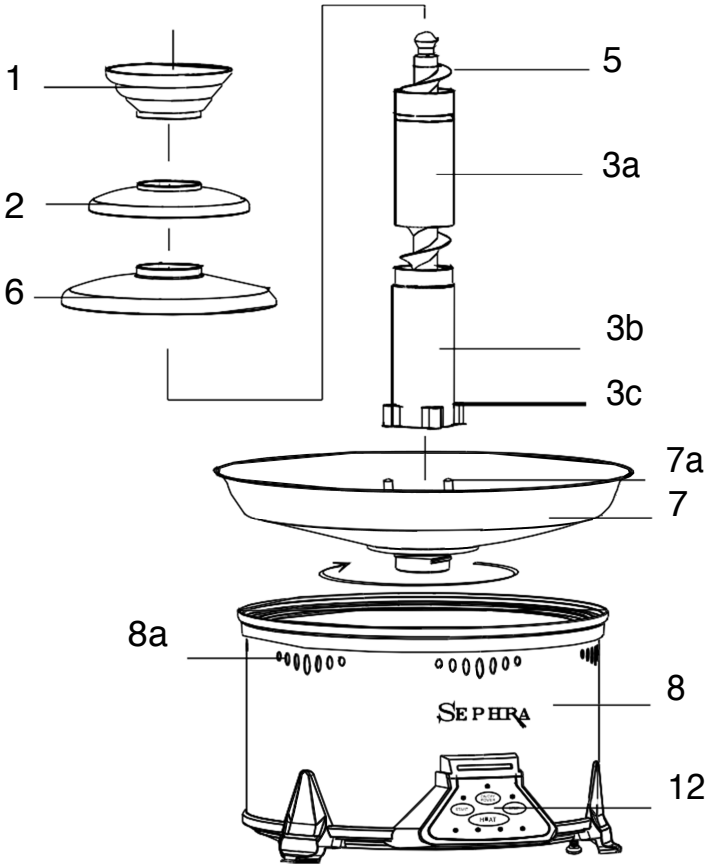
Modelo "Elite":
1 corona
1 nivel superior
1 nivel inferior
2 mitades de cilindro
1 barrena
1 cuenco desmontable
1 base de fuente con cable de alimentación
1 embudo de viscosidad
6 pinchos de metal
1 manual de instrucciones
1 tarjeta de registro del producto

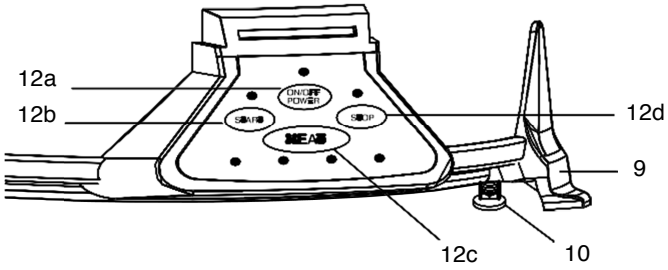
Modelo "Select":
1 corona
1 nivel superior
1 nivel inferior
2 mitades de cilindro
1 barrena
1 base de fuente con cable de alimentación
1 embudo de viscosidad
10 pinchos de plástico
1 manual de instrucciones
1 tarjeta de registro del producto

COMPONENTES DE LA FUENTE PARA FONDUE "SIGNATURE"

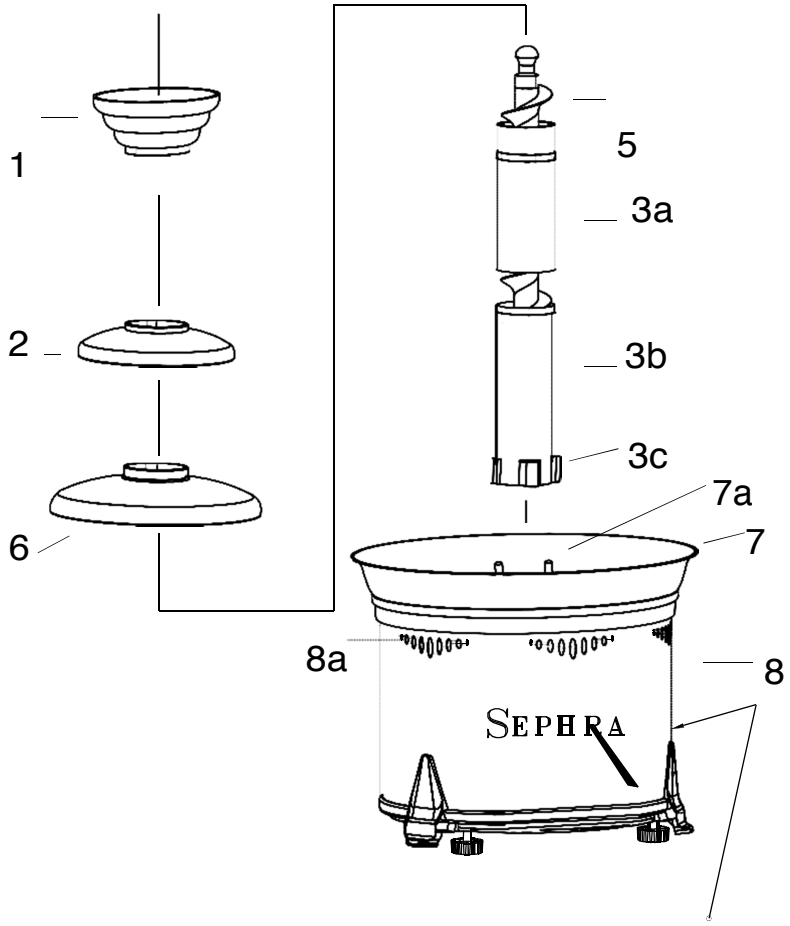


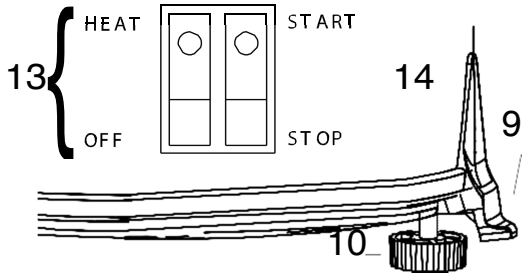
COMPONENTES DE LA FUENTE PARA FONDUE "ELITE"



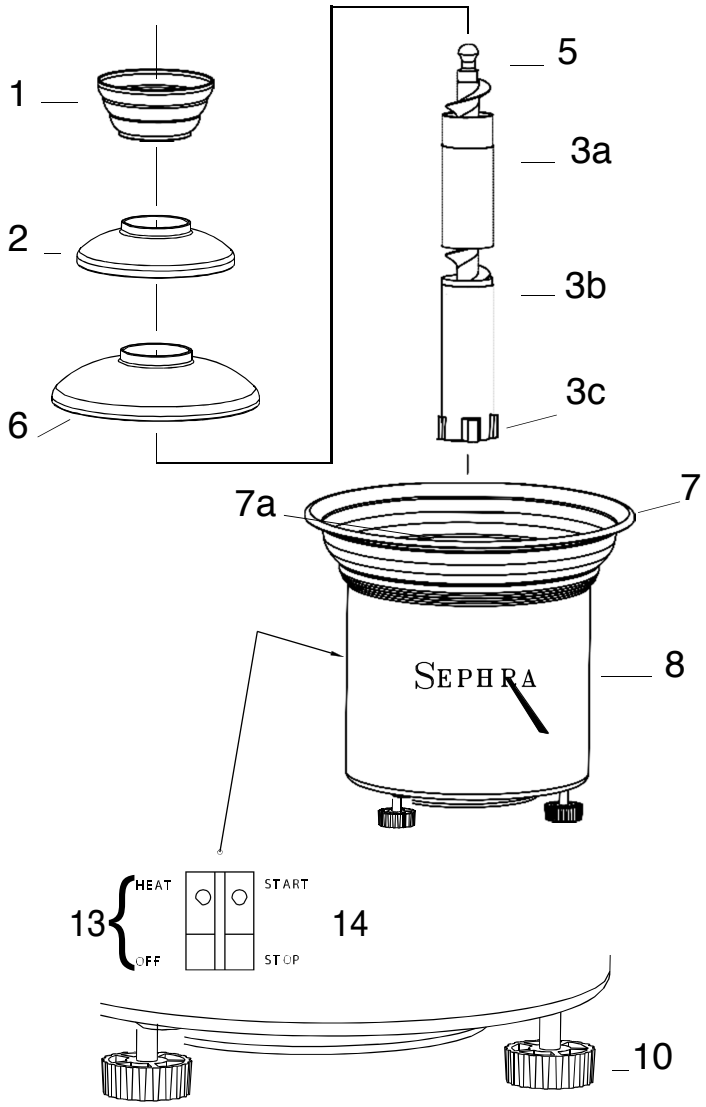


COMPONENTES DE LA FUENTE PARA FONDUE "CLASSIC"





COMPONENTES DE LA FUENTE PARA FONDUE "SELECT"



PARTES & CARACTERÍSTICAS

(VER FIGURAS EN PÁGINAS 4 A 7)

Todos los modelos:

1. **Corona** - Se apoya en la parte superior del cilindro **(3 / 3a - según el modelo).**
2. **Nivel superior** - Se desliza hasta su lugar luego de colocar el nivel inferior **(6).**
3. **Cilindro completo** (sólo en el modelo "Signature") - Descansa sobre las guías de posición **(7a)** al centro del cuenco.

3a. **Sección superior del cilindro** (se excluye el modelo "Signature") - Se sujeta a la parte inferior del cilindro **(3b).**

3b. **Sección inferior del cilindro** (se excluye el modelo "Signature") - Descansa sobre las guías al centro del cuenco **(7a).**

3c. **Fundas del cilindro** - Se deslizan sobre las guías del cuenco **(7a)** para mantener al cilindro en su lugar.

4. **Estabilizador** (sólo en el modelo "Signature") - Se desliza sobre la parte superior del cilindro, para sujetar El nivel superior y la corona.
5. **Barrena** - Va por dentro del cilindro y lleva la fondue hasta la parte superior del cilindro, creando un flujo constante de fondue, desde el tope de la corona hacia el cuenco.
6. **Nivel inferior** - Se desliza hasta su posición por encima del cilindro **(3 o 3 b).**
7. **Cuenco de acero inoxidable** - Contiene la fondue. Los modelos "Signature", "Elite" y "Classic" llevan 1,8 -2,2 kg (4-5 lb) de chocolate (7-9 tazas). El modelo "Select" lleva 1,4 -1,8 kg (3-4 lb) de chocolate (5-6 tazas). Este cuenco es desmontable en los modelos "Signature" y "Elite".

7a. **Guías del cuenco** - Sostienen el cilindro.

8. **Base de la fuente** - Caja protectora que rodea los componentes eléctricos, incluyendo el motor y el panel de circuito eléctrico.

8a **Orificios de ventilación** (se excluye el modelo "Select") - Permiten que escape el aire caliente producido por el motor y la fuente de calor, provocando el enfriamiento de los componentes eléctricos. **No debe cubrir los orificios de ventilación.**

9. **Patas antideslizantes** (se excluye el modelo "Select") - Reducen el movimiento durante el uso y contribuyeN a evitar marcas en mesas y encimeras.
10. **Patas ajustables** - Van atornilladas al fondo de la base. Pueden apretarse o aflojarse para elevar o bajar un lado específico de la fuente, ajustando así el nivel.
11. **Motor de funcionamiento silencioso "Whisper Quiet"** (no aparece en la figura) - Va dentro de la caja protectora de la fuente (8). Diseñado para ser el más silencioso y discreto posible. Puede haber producirse cierto ruido del motor y de las partes móviles. El motor está equipado con un mecanismo de apagado automático, en caso de sobrecalentamiento de la fuente.

Sólo en modelos "Signature" y "Elite":

12. **Panel de control** - Regula todas las funciones de la fuente.

12a. **Botón "ON/OFF/POWER"** - Se encenderá un LED de luz verde, cuando la alimentación esté en la posición de encendido "ON".

12b. **Botón de arranque "START"** - Arranca el motor provocando que la barrena gire dentro del cilindro. Se encenderá un LED de luz verde, al presionar el botón de arranque "START" y comience a girar la barrena.

12c. **Botón para el control de calor "HEAT"** - Cambia el ajuste de la temperatura. Cada vez que presione el botón cambiará el ajuste de temperatura desde la posición de apagado "OFF" hasta la posición alta (HIGH). Un LED de luz roja se encenderá en cada posición de ajuste de la temperatura, excepto en la posición de apagado "OFF", donde se encenderá un LED de luz amarilla. El LED de luz roja

parpadeará de manera intermitente, mientras se suministra electricidad a la fuente de calor.

12d. **Botón para parar "STOP"** - Detiene el motor, provocando que la barrena deje de girar. Un LED de luz roja indicará que la barrena se ha detenido y que la alimentación sigue en posición de encendido.

Sólo en los modelos "Classic" y "Select":

13. **Interruptor de calor "HEAT/OFF" -** Enciende la fuente de calor dentro de la base de la fuente. Está ajustado a una temperatura mediana y debería mantener el chocolate tibio mientras fluye. Un LED de luz roja indicará que el interruptor está en la posición de calentar "HEAT".
14. **Interruptor para arrancar y parar "START/STOP"** - Arranca el motor que hace girar la barrena dentro del cilindro. Un LED de luz roja indicará que el interruptor está en la posición de arrancar "START".

MODO DE EMPLEO

ENSAMBLAJE

(VER FIGURAS EN PÁGINAS 4 A 7)

Todos los modelos:

1. Lave todos los componentes desmontables y el cuenco de acero inoxidable, en agua jabonosa caliente. Séquelos bien. NO DEJE QUE PENETRE AGUA U OTRO LÍQUIDO EN LA BASE DEL EQUIPO, A TRAVÉS DE LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN UBICADOS A LOS LADOS DE LA FUENTE O POR LA REJILLA DE LA BASE. NO SUMERJA LA BASE DE LA FUENTE EN AGUA.
2. Coloque la base de la fuente casera de chocolate Sephra en una superficie plana y nivelada. Si la fuente no está a nivel igual funcionará, pero la fondue dejará un vacío en uno de los lados y no logrará el efecto de "cortina". La fuente tiene patas ajustables que le ayudan a nivelarla, si la superficie está fuera de nivel.

Sólo en los modelos "Elite", "Classic" y "Select":

3. Alinee las ranuras en el cilindro superior **(3a)** con las lengüetas en el cilindro inferior **(3b)** y únalas, hasta que encajen bien. Deslice las fundas de los cilindros **(3c)** sobre las guías del cuenco **(7a)**.
4. Inserte la barrena **(5)** en el cilindro, mientras la sostiene por el agarre en la parte superior. Asegúrese de que la barrena esté bien insertada en su lugar, sobre el eje al centro entre las guías. Gire la barrena en sentido de las manecillas del reloj, para asegurarse de que esté en la posición correcta. Al intentar girar la barrena, debe sentir alguna resistencia. **Si está derritiendo chocolate en el cuenco, espere a que se haya derretido totalmente, antes de insertar la barrena. Al no hacerlo puede dañar la fuente o provocar un mal funcionamiento.**
5. Deslice el nivel inferior **(6)** sobre el cilindro, hasta que se detenga en su posición. Deslice el nivel superior **(2)** sobre el cilindro de la misma manera, hasta que se detenga.
6. Deslice la corona **(1)** en las ranuras, que se encuentran en la parte superior del cilindro y sobre el agarre de la barrena. La parte más ancha de la corona, debe quedar arriba de la fuente.

Sólo en el modelo "Signature":

3. Deslice las fundas del cilindro **(3c)** sobre las guías del cuenco **(7a)**.
4. Inserte la barrena **(5)** en el cilindro mientras la sostiene por el agarre en la parte superior. Asegúrese de que la barrena caíga en su lugar, sobre el eje al centro entre las guías del cuenco. Gire la barrena en sentido de las manecillas del reloj, para asegurarse de que esté en la posición correcta. Al intentar girar la barrena, debe sentir alguna resistencia. **Si está derritiendo chocolate en el cuenco espere a que se haya derretido totalmente antes de insertar la barrena. Al**

no hacerlo puede dañar la fuente o provocar un mal funcionamiento.

5. Deslice el nivel inferior **(6)** sobre el cilindro hasta que se detenga en su posición. Luego, deslice el estabilizador de plástico negro **(4)** sobre el cilindro, hasta que descanse en su lugar. Deslice el nivel superior **(2)** sobre el estabilizador hasta que se detenga. El nivel superior se apoyará sobre el borde del estabilizador.
6. La corona **(1)** se coloca encima del estabilizador. La parte más ancha de la corona debe quedar arriba de la fuente.

Precalentado del cuenco

Modelos "Classic" y "Select":

Enchufe el equipo en un tomacorriente. Coloque el interruptor de calor "HEAT/OFF" en la posición de calentar "HEAT". La temperatura está preajustada a un nivel mediano estándar que mantendrá la fondue tibia y suficientemente caliente, para derretir el chocolate en el cuenco, si así lo desea. Deje precalentar el cuenco durante 5 minutos, antes de añadir alguna fondue que requiera calentarse.

Modelos "Elite" y "Signature":

Asegúrese de que el cuenco (7) esté bien ajustado a la base (8) girándolo en sentido de las manecillas del reloj. No lo apriete demasiado. Enchufe el equipo en un tomacorriente; la fuente debe pitar una vez. Presione el botón de encendido y apagado de la alimentación "ON/OFF/POWER". Un LED de luz verde sobre el botón de alimentación se encenderá, para indicar que la fuente está encendida. Un LED de luz amarilla estará encendido sobre la posición de apagado "OFF". Cada vez que presione el botón para el control de calor "HEAT", la temperatura pasará al próximo nivel de ajuste. UN LED de luz roja indicará el ajuste de temperatura actual. Esta luz debería parpadear de manera intermitente, cuando la fuente de calor esté encendida. Ajuste la temperatura al nivel alto (HIGH) durante 5 minutos, antes de añadir alguna fondue que requiera calentarse. **Baje la temperatura al nivel de operación normal, antes de añadir la fondue al cuenco.**

PRECAUCIÓN: ¡NO TOQUE EL CUENCO DE LA FUENTE, MIENTRAS SE ESTÉ CALENTANDO! AL HACERLO PUEDE CAUSAR HERIDAS.

PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE

Le exhortamos encarecidamente a que use chocolate para fondue **Sephra con la fuente**. Nuestra fondue de exquisito sabor y aroma ha sido especialmente formulada, para fluir con perfección por la fuente, cuando ha sido bien derretida.

Puede derretir el chocolate ya sea en su propio paquete apto para el microondas, en un tazón para el microondas, una cacerola para baño maría o directamente en el cuenco de la fuente.

Cuando derrita chocolate para fondue Sephra en el microondas:
SIEMPRE DERRITA A MEDIA POTENCIA, PARA EVITAR QUE SE QUEME EL CHOCOLATE. Siga las instrucciones en el paquete del chocolate. Vierta el chocolate derretido en el cuenco precalentado y déjelo asentar durante 5 a 10 minutos; revuélvalo ocasionalmente hasta que alcance una temperatura uniforme.

Cuando derrita chocolate para fondue Sephra en el cuenco de la fuente:
Derretir chocolate directamente en el cuenco toma 45 a 60 minutos aproximadamente, depende del modelo de fuente y del ajuste de temperatura. Derrita trocitos de chocolate sólo 450 g (1 lb) cada vez. Utilice una espátula para raspar el chocolate de las paredes del cuenco y revuelva cada 5 a 10 minutos mientras se derrite. Coloque el control de calor en la posición alta (HIGH) (si

está disponible en el modelo) para derretir chocolate negro y con leche o a media temperatura, si es chocolate blanco.

ESPERE A QUE EL CHOCOLATE SE HAYA DERRETIDO COMPLETAMENTE, ANTES DE INSERTAR LA BARRENA O ENCENDER EL MOTOR.

Temperaturas recomendadas para el chocolate

(Sólo en los modelos "Signature" y "Elite")

El chocolate fluirá mejor si opera la fuente a temperatura ambiente; algunas condiciones más frescas requerirán que se aumente el ajuste de temperatura de la fuente. Asegúrese de seguir las instrucciones de derretido adecuadas. Debe raspar el chocolate que se asienta en el fondo del cuenco con una espátula y revolverlo periódicamente mientras se usa para evitar que se queme.

TIPO DE CHOCOLATE	AJUSTE DE TEMPERATURA
NEGRO	MEDIANO/ALTO (MED-HIGH)
CON LECHE	MEDIANO/BAJO (MED-LOW)
BLANCO	MEDIANO/BAJO (MED-LOW)

Utilice el primer ajuste de temperatura que aparece en la lista, a menos que la fondue de chocolate se ponga muy espesa.

¿CÓMO USAR OTRO CHOCOLATE?

Indicaciones para aclarar chocolates que no sean de Sephra.

La mayoría de los otros chocolates deben hacerse menos espesos (aclararse) para poder fluir adecuadamente por la fuente. El agente de aclarado más común es un aceite insípido como el vegetal o de canola. También puede utilizarse la manteca de cacao. Por cada 2,2 kg (5 lb) de chocolate, deberá utilizar 1/2-1 taza de aceite para obtener la consistencia adecuada. La cantidad de aceite requerida variará de acuerdo al tipo y marca de chocolate utilizado. Para obtener mejores resultados, comience con un chocolate que se utilice como cobertura (hecho con al menos un 32% de manteca de cacao). Los agentes de aclarado diluirán de manera considerable el sabor y aroma del chocolate. ¡Nunca añada agua al chocolate, para que se endurezca!

¿Cómo verificar la viscosidad (consistencia) de la fondue?

Si ha sido derretido adecuadamente el chocolate para fondue Sephra, no requierará ser verificado con el embudo de viscosidad. Con la fuente se ha incluido un embudo de viscosidad. Antes de arrancar la fuente, asegúrese de que la fondue que use, tenga la viscosidad adecuada para poder fluir por la fuente. Simplemente llene el

Embudo de viscosidad

embudo de viscosidad con la fondue y mida el tiempo que demora en colar. La fondue debe colar completamente de 8 a 10 segundos. Si la fondue cuela en menos de 8 segundos, entonces deberá espesarse más. Si demora en colar más de 10 segundos, entonces deberá aclararse. Para aclarar una fondue de chocolate, añada más aceite. Para otras recetas de fondue, debe utilizar un agente de aclarado que sea compatible con el sabor de la fondue (por ejm. - leche, jugo, crema, agua).

ENCENDIDO DE LA FUENTE

¡A divertirse!

1. Asegúrese de que la fuente esté en una superficie plana y nivelada.
2. Asegúrese de seguir las instrucciones para el "PRECALENTADO DEL CUENCO" en la página 10.
3. Arranque el motor. Para los modelos "Signature" y "Elite", presione el botón de arranque "START". Para los modelos "Classic" y "Select" mueva el interruptor para arrancar y parar "START/STOP" en la posición de arranque "START". La barrena irá subiendo la fondue por el interior del cilindro, permitiendo luego que caíga por los niveles y regrese al cuenco. **Con frecuencia queda aire atrapado dentro del cilindro, cuando se enciende la fuente por primera vez. El aire en el interior del cilindro provocará un vacío en la cortina de la fondue.** Para remediar ésto, simplemente apague la fuente entre de 15 a 30 segundos y enciéndala nuevamente. Repita el procedimiento, si es necesario.
4. Raspe el chocolate del cuenco con una espátula y revuélvalo ocasionalmente mientras lo use, para evitar que se queme.
5. Disfrute remojando una variedad de alimentos en la cascada de la fondue. Vea la lista de los alimentos sugeridos en la introducción del manual, para obtener más ideas. La fuente incluye pinchos reutilizables, en forma de tenedor. Puede ordenar más pinchos en línea en nuestra sitio Web www.sephra.com.

¿Cómo añadir más fondue a la fuente?

Para la fondue de chocolate:
Mientras se acaba el chocolate, añada más chocolate derretido en el cuenco. **NO AÑADA EN LA LA FUENTE, TROCITOS DE CHOCOLATE SIN DERRETIRLOS**, A MENOS QUE DETENGA EL MOTOR PRIMERO Y LE DE TIEMPO A LOS TROCITOS PARA QUE SE DERRITAN COMPLETAMENTE. ¡Al no hacerlo puede causar un mal funcionamiento de la fuente!

Para otros tipos de fondues:
Cuando vaya a hacer otros tipos de fondues, asegúrese de que la temperatura de la fondue sea similar a la que ya se encuentra en la fuente. Al añadir una fondue que tenga otra temperatura puede afectar el flujo. Siempre debe verificar el nivel de viscosidad de la fondue con el embudo de viscosidad incluido, antes de añadirla en el cuenco.

Tenga lista otra provisión de chocolate para fondue Sephra a mano, para la próxima fiesta improvisada u ocasión especial. Para ordenar más chocolate, por favor visite nuestra sitio Web www.sephra.com.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie bien cada uno de los componentes de la fuente, antes y después de cada uso. Ésto ayudará a mantener la fuente en excelentes condiciones de operación, durante años de continuo uso y de disfrute. Nunca utilice productos abrasivos, con cojinetes o polvos para restregar, para limpiar el cuenco de acero inoxidable o los componentes del juego de niveles.

Si los elementos de los niveles son de plástico, asegúrese de quitarlos levantándolos sin girarlos, ya que si lo lo hace así, puede romper las ranuras de plástico.

1. Al terminar de utilizar la fuente, apague el motor. En los modelos "Elite" y "Signature" presione el botón "ON/OFF/POWER". En los modelos "Classic" y "Select", mueva el interruptor para arrancar y parar "START/ STOP" en la posición para parar "STOP" y el interruptor de calor "HEAT" en la posición de apagado "OFF".
2. **Siempre desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente, antes de limpiar la fuente.** Nunca permita que el cable de alimentación entre en contacto con el agua. Deje refrescar la fuente aproximadamente 10 minutos, antes de limpiarla; recuerde que el cuenco está caliente.
3. Con una toalla de papel o guante para manipular los alimentos, retire la corona de la parte superior del cilindro y levante la barrena para quitarla del cilindro. Utilice una espátula para raspar el chocolate que haya quedado por la barrena en el cilindro, cuando la quite.
4. Utilizando una espátula de goma, raspe todo el chocolate o fondue que está quedado en los niveles, para que caiga en el cuenco.
5. Retire los elementos de los niveles y llévelos a un fregadero para desarmarlos. Enjuáguelos con agua jabonosa caliente. Todos los componentes desmontables de la fuente son resistentes al lavavajillas. Los componentes de plástico seguirán luciendo como nuevos, si los lava a mano con agua jabonosa caliente y luego los enjuaga y seca bien. **COLOQUE SIEMPRE LOS COMPONENTES DE PLÁSTICO DE LA FUENTE EN LA PARTE SUPERIOR DEL LAVAVAJILLAS AL LAVARLOS**. LAS PIEZAS DE PLÁSTICO PUEDEN DEFORMARSE, SI LA TEMPERATURA DEL LAVAVAJILLAS ES DEMASIADO ALTA.
6. Vierta el chocolate sobrante en una bolsa de plástico resistente para desecharlo y raspe bien el cuenco con una espátula. NUNCA VIERTA CHOCOLATE DIRECTAMENTE EN EL DESAGÜE. El chocolate que se vierte en un desagüe puede endurecerse en las tuberías y provocar daños y bloqueo en el sistema de desagüe. Por razones de higiene, no recomendamos que se vuelva a utilizar el mismo chocolate. Sin embargo, dejar que el chocolate se endurezca y volverlo a derretir, no deteriora su calidad.
7. Limpie la base de la fuente con un paño tibio y húmedo, para quitar cualquier residuo y séquela bien. **NO SUMERJA LA BASE DE LA FUENTE EN AGUA, NI PERMITA QUE ENTRE LÍQUIDO POR LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN DE LA CAJA PROTECTORA**. Ésto puede causar daños a los componentes eléctricos y anular la garantía del producto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. **La fondue no fluye uniformemente sobre los niveles:**
   Esto puede ocurrir porque:
   a. *La fuente no está a nivel*. Si la fondue fluye más a un lado que hacia al otro, mueva las patas ajustables para nivelar la fuente.
   b. *Hay aire dentro del cilindro*. Apague la fuente durante 15 a 30 segundos, para dejar salir el aire. Arranque la fuente nuevamente. Repita el procedimiento, si es necesario.
   c. *No hay suficiente fondue en el cuenco*. Los modelos "Signature", "Elite" y "Classic" necesitan 1,8 kg (4 lb) de chocolate o 7 tazas de fondue todo el tiempo, para poder crear una cortina completa. La fuente "Select" necesita un mínimo de 1,2 kg (3 lb) de chocolate o 5 tazas de fondue. Si comienza a ver que se forma un vacío durante su actividad, añada chocolate derretido para fondue Sephra u otra tipo de fondue en la fuente.
   d. *Hay algún alimento bloqueando el flujo de la fondue en la base del cilindro*. Si cai algún alimento en el cuenco y está bloqueando el flujo, simplemente apague el motor, retire el alimento con una espátula y vuelva a arrancar el motor, para reanudar el flujo. Como resultado de ésto, puede quedar aire dentro del cilindro. Si ésto sucede, remítase a las instrucciones antes mencionadas **(1b)**.
   e. *La fondue es demasiado espesa o demasiado ligera*. Remítase a la sección "¿Cómo verificar la viscosidad de la fondue?" en la página 11.
   f. *El chocolate blanco o con leche se ha vuelto más espeso*. Si el chocolate blanco o con leche se calienta demasiado, puede quemarse y hacerse más espeso. Añada aceite vegetal o manteca de cacao poco a poco para aclararlo. Si se ha vuelto demasiado espeso, es posible que tenga que ponerlo en la licuadora a media velocidad, hasta que se mezcle otra vez completamente, antes de echarlo nuevamente en la fuente.
   g. *Pequeñas partículas de alimentos se han mezclado con el flujo de fondue*. Si observa alimentos para remojar que se desmoronan, como galletas, dulces o pastel, las migajas pueden caer en la fondue. Las migajas pequeñas no causan daño a la fuente, pero sí pueden causar vacíos en la cortina de fondue. Si ésto ocurre, tendrá que esperar a que termine su actividad y deshacerse de la fondue.
2. **La fuente no se enciende:** Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien conectado al tomacorriente y pruebe la fuente en varios tomacorrientes. Si ésto no funciona, pruebe el disyuntor que controla el tomacorriente. En los modelos "Elite" y "Signature", asegúrese de que el botón "POWER/ON/OFF" esté presionado y que el cuenco de la fuente esté bien sujeto a la base.
3. **El motor de la fuente dejó de funcionar:** El motor está equipado con un mecanismo de apagado automático, que se activa en caso de sobrecalentamiento. El sobrecalentamiento puede ocurrir, cuando la fondue es demasiado espesa y provoque una carga excesiva sobre el motor. Apague el motor y la fuente de calor y deje descansar la fuente 30 minutos aproximadamente, antes de encenderla nuevamente. Con el embudo de viscosidad, confirme que la fondue tenga la consistencia adecuada, antes de usarla otra vez en la fuente.
4. **La barrena no gira o gira lentamente:** La barrena debe caer en su lugar sobre el eje, al centro entre las guías del cuenco. Gire la barrena en sentido de las manecillas del

reloj, para asegurarse de que esté en la posición correcta. Debe sentir alguna resistencia, al intentar girar la barrena. Si la barrena se apoya en un eje con una clavija horizontal, asegúrese de que la clavija esté centrada en el eje. Esta clavija puede ajustarse con una llave tipo Allen, si es necesario.

5. **El chocolate se endureció dentro de la fuente:** Si no limpia la fuente inmediatamente luego de usarla, el chocolate se endurecerá. Cuando ésto ocurra, **NO ENCIENDA EL MOTOR**. Si lo hace, el motor puede quemarse. Encienda sólo la fuente de calor para derretir nuevamente el chocolate en el cuenco. Cuando se haya derretido el chocolate, retire el juego de niveles y sumérjalo en agua jabonosa caliente. **NO PONGA EL JUEGO DE NIVELES EN EL MICROONDAS**.
6. **La fuente hace mucho ruido:** Si no hay fondue en la fuente, la barrena hará ruido al rozar sobre el cilindro. Ésto es normal y la fuente debe operar en silencio, una vez que haya fondue dentro del cilindro.

CONSEJOS ADICIONALES

1. Siempre cumpla con el protocolo de fondue apropiado, al usar una fuente casera de chocolate Sephra. Entregue a cada huésped un plato y pinchos. Se pueden ordenar pinchos de dos dientes de plástico, de metal o de madera directamente en nuestra sitio Web www.sephra.com. Los huéspedes deben usar un pincho por separado, para cada alimento. Como precaución de higiene y de seguridad, se recomienda que no se coman los alimentos directamente del pincho sino que se lleven primero al plato del huésped y luego se coman. Siempre disponga de una cantidad generosa de servilletas.
2. Corte todos los alimentos en bocados que va a utilizar para remojar en la fondue en pedacitos (piscolabis) que puedan cogerse fácilmente con los pinchos. Los que usen la fondue no deben nunca "remojar dos veces" o colocar de nuevo un pedacito que ya haya sido mordido.
3. Se pueden añadir colorantes y saborizantes a base de aceite al chocolate, para lograr un toque único. Puede ordenarlos en línea en nuestro sitio Web www.sephra.com o en las tiendas de suplementos de panadería o artesanía. Los colorantes y saborizantes a base de agua que pueden encontrarse en la mayoría de las tiendas de alimentos, endurecen el chocolate.
4. No añada una cantidad de chocolate o de fondue que exceda la capacidad máxima del cuenco. Y a que al hacerlo, provocará que se desborde la fondue del cuenco al apagar el motor.
5. Si no limpie la fuente inmediatamente luego de usarla, asegúrese de retirar el juego de niveles de la fuente, para que el chocolate no endurezca el acople entre las partes.

¡GRACIAS!

Le agradecemos su compra y esperamos que disfrute la fuente casera de chocolate Sephra con sus familiares y amigos durante muchos años. Por favor llámenos sin costo en EEUU al (888) 9- SEPHRA (972-7472) o contáctenos en nuestro sitio Web www.sephra.com, para hacer cualquier pregunta, comentario o si quiere hacer un pedido. Estamos aquí para ayudarle y contribuir a que tenga muchos años de disfrute con este magnífico equipo.

Bienvenido en nuestra familia Sephra.

RECETAS ADICIONALES DE FONDUE

Cada tipo de fondue tendrá una apariencia distinta a la vista,cuando fluya por la fuente. Muchas fondues no logran ese efecto de cortina tan bien como el chocolate. Ésto es normal y se debe a las variaciones naturales en los distintos productos alimenticios. Siempre pruebe la consistencia de la fondue con el embudo de viscosidad, antes de usar este aparato. Vea la sección "¿CÓMO VERIFICAR LA VISCOSIDAD DE LA FONDUE?" en la página 11.

CARAMELO

5 porciones de caramelo líquido

1 porción de agua

Mezcle el caramelo y el agua en una cacerola, déjelo derritir a fuego lento y luego viértalo en la fuente. El caramelo se espesa de manera natural mientras se calienta y manipula. Aclárelo periódicamente con agua, mientras dure la actividad (aproximadamente cada 45 minutos o según lo requiera). Debe revolver el caramelo ocasionalmente en el cuenco, para evitar que se formen burbujas.

Temperatura: Varía dependendo del tipo de caramelo que se utilice.

Alimentos sugeridos para remojar: Manzanas, peras, galletas saladas cubiertas de chocolate, galletas dulces.

QUESO PARA NACHOS

5 porciones de queso enlatado para nachos

1 porción de agua

Comience con cualquier queso líquido para nachos. Es posible adquirir latas grandes en muchas tiendas al por mayor. En una cacerola, mezcle el queso y el agua a media llama. Revuelva con frecuencia para lograr la consistencia correcta y luego viértalo en el cuenco de la fuente. Añada agua, según lo requiera.

Temperatura: Media

Alimentos sugeridos para remojar: Nachos, mini tacos, colines, salchichas pequeñas..

SALSA PARA ASADOS

6 porciones de salsa BBQ de calidad media para asados

1 porción de agua o jugo de manzana

En una cacerola a media llama, mezcle la salsa para asados con agua o jugo de manzana. Revuelva bien y añádala a la fuente.

* Una salsa para asados de primera calidad requiere más aclarado.

Temperatura: Media

Alimentos sugeridos para remojar: Alitas fritas de pollo al estilo de Buffalo, costillas, pollo en tiras.

ADEREZO AL ESTILO RANCH

*Aderezo ligero al estilo Ranch***

Agua (si es necesario)

Algunas marcas de aderezo al estilo Ranch necesitan aclararse, para que fluyan bien. Aclárelo si es necesario y luego añádalo a la fuente.

**Utilice el aderezo ligero al estilo Ranch para obtener mejores resultados.

Temperatura: Apagada

Alimentos sugeridos para remojar: Legumbres frescas (zanahorias, mini pimientos, pepinos, apio), cáscaras de papa, pollo en tiras.

Para ver más recetas, visite nuestro sitio Web www.sephra.com.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Modelos "Classic" y "Select":
Para encender la fuente de calor - Mueva el interruptor de calor en la posición de calentar "HEAT".
Para arrancar el motor - Mueva el interruptor de arranque para la posición de arrancar "START".

Modelos "Signature" y "Elite":
Para activar el aparato - Presione el botón "ON/OFF/POWER".
Para cambiar el ajuste de calor - Presione el botón para el control de calor "HEAT". Cada vez que se presione el botón para el control de calor "HEAT", la temperatura pasará al próximo nivel superior de temperatura. Observe cuál LED se enciende.
Para arrancar el motor - Presione el botón de arranque "START". La barrena comenzará a girar.
Para detener el motor - Presione el botón para parar "STOP".

Temperaturas recomendadas:
(Sólo para los modelos "Signature" y "Elite")

Chocolate negro - Mediana / Alta (Med-High)
Chocolate con leche - Mediana / Baja (Med-Low)
Chocolate blanco - Mediana / Baja (Med-Low)

Utilice el primer ajuste de temperatura indicado, a menos que la fondue se vuelva demasiado espesa.

Si se crea vacío en la cortina de la fondue, compruebe si:

La fuente tiene suficientemente chocolate
La fuente está a nivel
Hay aire atrapado dentro del cilindro. Apague el motor durante 15 a 30 segundos, para dejar salir el aire.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía está solamente a disposición de los consumidores y se anulará si el equipo se utiliza con fines comerciales. El uso comercial está definido como aquel que se ofrece a cambio de pago o compensación; con el interés de dar promoción a un negocio o aumentar el volumen del mismo con su presencia; o el que resulte de un desgaste excesivo.

Este equipo ha sido diseñado solamente para uso doméstico normal. Excepto como se indica al respecto por la ley, esta garantía no está a disposición de los detallistas u otros compradores o propietarios comerciales.

Esta garantía se ofrece solamente al propietario original y es válida sólo para los productos comprados, para uso en los Estados Unidos, Canadá, Europa y Mexico.

Le garantizamos que la fuente casera de chocolate Sephra no tendrá defecto alguno de materiales o fabricación para el uso doméstico normal, durante un año posterior a la fecha de compra original. Le exhortamos a registrar el producto sin demora, para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Puede registrarse en línea en nuestra página Web www.sephra.com o enviando por correo su tarjeta de registro una vez completada. El no registrar su producto no afecta su derecho a la garantía.

Si la fuente casera de chocolate Sephra resultase defectuosa dentro del período de la garantía, repararemos la unidad o la cambiaremos sin costo alguno, de acuerdo a nuestra absoluta discreción. El cliente es responsable de todos los gastos de envío que se apliquen. Para obtener servicio de garantía, debe primero contactar nuestro centro de servicio a la clientela. Los residentes de los Estados Unidos pueden llamarnos sin costo al (888) 9-SEPHRA (973-7472) y los residentes de Canadá pueden llamarnos al (858) 675-3088. Nuestro horario normal de oficina es de 08:00 a 17:00 horas, (hora estándar del Pacífico), de lunes a viernes. También puede contactarnos en línea en nuestra página Web www.sephra.com o escribirnos a:

Customer Service Center
Sephra, LP
11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Para obtener información relacionada con la garantía y el servicio al cliente para productos comprados o enviados a Mexico, puede llamar a CXR Internacional S.A. de C.V. “Sephra Mexico”, al 01 800 841 7620. Nuestro horario normal de oficina es de 09:00 a 18:00 horas, (hora estándar del Centro de Mexico), de lunes a viernes. También puede contactarnos en línea en nuestra página Web www.sephramexico.com Si un representante de servicio al cliente determina que es necesaria una reparación, se le asignará un número de autorización de retorno del producto (NAR). Este número deberá estar escrito claramente afuera de la caja, al menos en 2 lugares. **Los productos que se devuelvan a Sephra sin un número de autorización no tendrán la seguridad de ser aceptados o procesados.**

También deberá contemplar la cantidad minima de $200 pesos, para cubrir gastos de envío y manipulación del producto.

Asegúrese de incluir su dirección de remitente, una descripción del defecto reclamado, una prueba de la fecha original de la compra (recibo o lista de empaque) y cualquier otra información pertinente a la devolución. Sephra reparará el producto dañado o lo reemplazará por uno nuevo, reparado o modelo equivalente de acuerdo a su absoluta discreción. Si solicita un envío urgente, un representante del servicio a la clientela le brindará información sobre las tarifas.

IMPORTANTE: Para mayor protección y seguridad en la manipulación, le exhortamos a que use un servicio de envíos asegurado que le ofrezca un número de localización que le permita dar seguimiento a su envío. Sephra, LLC no se hace responsable por los daños en tránsito o por los paquetes que no nos sean entregados. Los productos perdidos o dañados no están cubiertos por la garantía.

La fuente casera de chocolate Sephra ha sido fabricada siguiendo especificaciones estrictas y se ha diseñado para utilizarla sólo con accesorios y repuestos autorizados. Esta garantía excluye expresamente cualquier defecto o daño causado por accesorios, repuestos o servicios de reparación que no sean los autorizados por Sephra, LLC.

Sephra, LLC no se hace responsable por los daños resultantes del uso o mal uso, como el daño a muebles, ropa u otro artículo doméstico.

También se excluyen de esta garantía los daños o defectos que resulten de un uso doméstico que no sea el normal, como el uso comercial, abuso o daños causados por accidentes, impactos, negligencia, mantenimiento inapropiado o contaminación de almacenamiento y deterioro debido al agua u otros líquidos o la presencia de plagas de insectos.

Esta garantía excluye todos los daños secundarios o resultantes. Algunos Estados no permiten la exclusión o restricción de estos daños, por lo que puede que no se aplique a Ud.

NOTAS:

NOTAS:

www.sephra.com

© 2013 Sephra, LLC
Sephra® es una marca registrada de Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Impreso en China